

SAVE THIS USE AND CARE BOOK

LEASE ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO

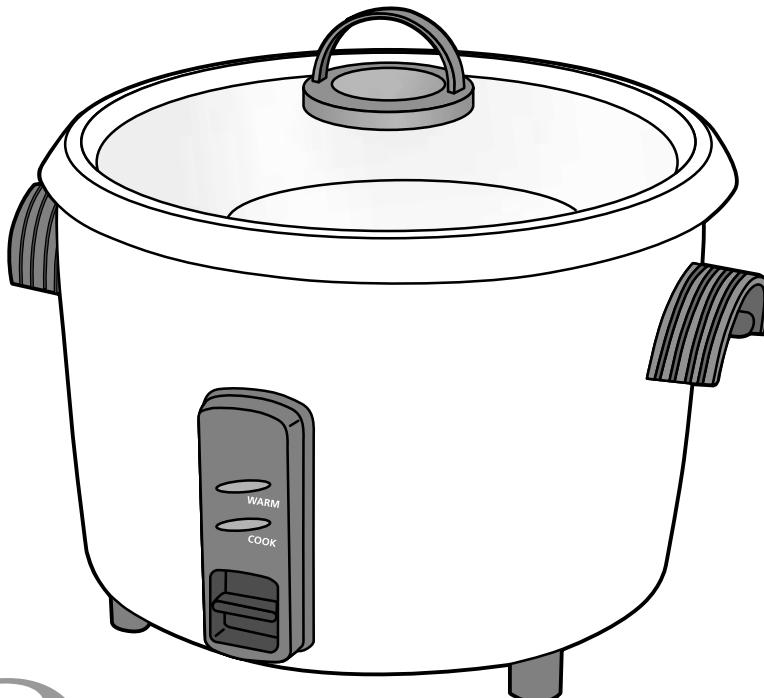
CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION



Rice Cookers (English)

Olla arrocera (Español)

Étuveuses pour le riz (Français)



U.S.A./CANADA 1-800-231-9786

MEXICO 01-800-714-2503

<http://www.householdproductsinc.com>

SÉRIES RC400/RC500 SERIES

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- **Read all instructions carefully.**
- Do not touch hot surfaces - use handles or knobs.
- To protect against electrical hazards, do not allow water or other liquids to spill onto the plug or cord, or to enter the switch mechanism or power cord area. Do not immerse cord, plug, or the outer pot in water or other liquids.
- Always use Rice Cooker on a dry, level surface. Never put liquid into the outer pot, only into the inner pot.
- Lift and open cover carefully to avoid scalding, and allow water from condensation to drip into the Cooking Bowl.
- Never plug in without the inner Cooking Bowl inside the outer pot.
- Close supervision is necessary when an electrical appliance is used by, or near children.
- The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause hazards.
- Turn OFF and unplug from outlet when not in use; allow to cool before disassembling parts and before cleaning.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot water or other liquids.
- Do not use outdoors.
- Do no operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped, or damaged in any manner. Return the complete appliance to your nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.

- Do not place any part of this appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- To disconnect, raise the lever to "WARM" then remove plug from outlet.
- Do not allow cord to hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Keep the space between the inner Cooking Bowl and the heating plate clean and free from any foreign particles.
- Do not use appliance for other than intended use of food preparation and service. This appliance is intended for household use only.

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug—one blade is wider than the other. To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse it. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature by modifying the plug in any way.

ELECTRICAL CORD

The cord of this appliance was selected to reduce the possibility of tangling in or tripping over a longer cord. If more length is needed, use an Underwriters Laboratories (UL)-Listed or Canadian Standards Association (CSA) approved extension cord rated no less than 15-amperes and 120 volts. When using an extension cord, do not let it drape over the working area or dangle where someone could accidentally trip over it. Handle cord carefully for longer life; avoid jerking or straining it at outlet and appliance connections.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos electrónicos, siempre deben tomarse algunas precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- **Por favor lea todas las instrucciones.**
- No toque las superficies calientes, utilice las asas o las perillas.
- Con el fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no permita que se derrame agua ni ningún otro líquido sobre el enchufe o el cable, ni que penetren líquidos dentro del mecanismo del interruptor ni del tomacorriente. No sumerja el cable, el enchufe ni la olla exterior en agua ni en ningún otro líquido.
- Coloque siempre la olla arrocera sobre una superficie seca y nivelada. Nunca vierta líquidos dentro de la olla exterior, únicamente dentro de la olla interior.
- Alce y abra la tapa con cuidado para evitar quemaduras, y permita que el agua condensada gotee dentro de la olla para cocinar.
- Nunca enchufe la unidad sin antes haber colocado la olla arrocera dentro de la olla exterior.
- Se requiere la supervisión de un adulto cuando cualquier aparato electrónico esté siendo usado cerca de, o por un niño.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del producto puede resultar en lesiones personales.
- APAGUE la unidad y desconéctela del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla; permita que se enfrie antes de ponerle o quitarle partes y antes de limpiarla.
- Debe de tomarse mucha precaución al mover una unidad de un lugar a otro si contiene agua u otros líquidos calientes.
- No use la olla arrocera a la intemperie.
- No opere ningún aparato que presente daños al enchufe, al cable, o después de que la unidad no funcione bien a consecuencia de cualquier daño.
- Devuélvala a un centro de servicio autorizado para que la examinen, reparen o ajusten.

- No coloque sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni cerca de un horno caliente.
- Para desconectar, alce la palanca a la posición WARM (calentar) y desconecte el enchufe del tomacorriente.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa ni del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- Mantenga despejado y libre de partículas ajena el espacio entre la olla interior para cocinar y la placa calefactora.
- No use la unidad con otro fin más que para el de preparar alimentos.
Este producto ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

ENCHUFE POLARIZADO

Este producto tiene un enchufe polarizado en el que un contacto es más ancho que el otro. Con el fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, el enchufe se acomoda a una toma de corriente polarizada en un solo sentido.

Si el enchufe no se acomoda completamente, inviértalo. Si aún así no logra enchufarlo, recurra a la asistencia de un electricista calificado. **No trate de alterar esta medida de seguridad** modificando el enchufe de ninguna manera.

EL CABLE ELECTRICO

El cable de esta unidad se ha seleccionado con el fin de evitar la posibilidad de que alguien se enrede o se tropiece en uno más largo. De ser necesaria una extensión, use una enlistada por UL (Underwriters Laboratories) o CSA (Canadian Standards Association) y aprobada para no menos de 15 amperes y 120 volts. Cuando use un cable de extensión, acomódelo de modo que no cuelgue sobre el área de trabajo dando lugar a que alguien se enrede o se tropiece accidentalmente en él. Para mayor vida útil, maneje el cable con cuidado; no tire de él ni lo maltrate de las uniones con el enchufe ni con la unidad.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

- **Lire toutes les directives.**
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes; utiliser les poignées et les boutons.
- Afin d'éviter les risques de secousses électriques, éviter de déverser de l'eau ou tout autre liquide sur la fiche ou le cordon de l'appareil. S'assurer qu'il n'y a aucune infiltration d'eau ou de liquide dans le mécanisme de l'interrupteur ou dans la zone du cordon d'alimentation. Ne pas immerger le cordon, la fiche ni le récipient externe de l'appareil.
- Toujours utiliser l'appareil sur une surface plane et sèche. Ne jamais verser de liquide dans le récipient externe; seulement dans le récipient interne.
- Soulever doucement le couvercle lorsqu'on veut l'ouvrir afin d'éviter de se brûler et laisser l'eau de condensation dégouter dans le bol de cuisson.
- Ne jamais brancher l'appareil lorsque le bol interne n'est pas en place.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ni vendus par le fabricant présente des risques de blessures.
- Mettre l'appareil HORS TENSION et le débrancher lorsqu'on ne s'en sert pas. Le laisser refroidir avant de le démonter et de le nettoyer.
- Prendre garde lorsqu'on déplace un appareil renfermant de l'eau ou des liquides brûlants.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Le rapporter au centre

de service autorisé de la région pour le faire examiner, réparer ou régler.

- Ne pas placer toute composante de l'appareil près ou sur une cuisinière au gaz ou à l'électricité chaude, ni dans un four réchauffé.
- Pour débrancher, soulever le levier à la mention de maintien au chaud (WARM), puis retirer la fiche de la prise.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, et ne pas laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude.
- S'assurer que l'espace entre le récipient interne et la plaque chauffante est propre et libre de toute particule de corps étranger.
- Utiliser l'appareil seulement aux fins de préparation d'aliments et de service auxquelles il a été prévu. L'appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

FICHE POLARISÉE

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de la faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité.

CORDON

La longueur du cordon de l'appareil a été choisie afin d'éviter les risques que présente un long cordon. Tout cordon de rallonge d'au moins 15 ampères, 120 volts, certifié par l'organisme américain *Underwriters Laboratories* (UL) ou homologué par l'Association canadienne de normalisation (CSA) peut servir au besoin. Lorsqu'on utilise un cordon long, s'assurer qu'il ne traverse pas la zone de travail, qu'on ne puisse tirer dessus par inadvertance ou qu'on ne puisse trébucher dessus. Manipuler le cordon avec soin afin d'en prolonger la durée; éviter de tirer dessus et de le soumettre à des contraintes près des prises ou des connexions de l'appareil.

CONSERVER CES MESURES.

NEED HELP?

Service, if necessary, must be performed by a Black & Decker Company-Owned or Authorized Household Appliance Service Center. The Service Center nearest you can be found in the yellow pages of your phone book under "Appliances - Small - Repairing."

If mailing or shipping your unit, pack it carefully in a sturdy carton with enough packing material to prevent damage. Include a note describing the problem to our Service Center and be sure to give your return address. We also suggest that you insure the package for your protection.

TAMPER-RESISTANT SCREW

This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the bottom cover. To reduce the risk of fire or electric shock, **do not attempt to remove the bottom cover**. There are no user serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

¿NECESITA AYUDA?

Si necesita ayuda, acuda a un centro de servicio autorizado o propio de Black & Decker. Puede encontrar uno en su cercanía buscando en las páginas amarillas de la guía telefónica bajo, "Reparación de enseres menores", o consulte la hoja incluida.

Si envía por correo la olla arrocera, empáquela con cuidado en un cartón resistente con suficiente material de empaque para evitar cualquier daño. Por favor incluya una nota para nuestro centro de servicio describiendo el problema. No se olvide de anotar su dirección y su número telefónico. Para su propia protección le sugerimos enviar el paquete asegurado.

TORNILLO DE SEGURIDAD

Esta unidad está equipada con un tornillo de seguridad para prevenir que se le remueva la cubierta exterior. Para reducir el riesgo de incendio o choque eléctrico, **no trate de remover la cubierta inferior**. La unidad no contiene partes reparables por dentro. Cualquier reparación debe de ser llevada a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.

BESOIN D'AIDE?

Confier l'entretien de l'appareil, le cas échéant, à un centre de service Black & Decker ou à un atelier d'entretien autorisé. L'adresse du centre de service de la région se trouve à la rubrique «Appareils électroménagers - Petits - Réparations» des Pages jaunes.

Lorsqu'on doit expédier l'appareil par la poste ou par messagerie, l'emballer soigneusement dans un emballage robuste avec suffisamment de matériau d'emballage afin d'éviter les dommages. Inclure une note décrivant le problème à l'attention du personnel du centre de service et ne pas oublier d'indiquer l'adresse de retour. Il est également conseillé d'assurer le colis.

VIS INDESSERRABLE

L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle inférieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, **ne pas tenter de retirer le couvercle inférieur**. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

FULL ONE-YEAR WARRANTY

Household Products, Inc. warrants this product against any defects that are due to faulty material or workmanship for a one-year period after the original date of consumer purchase. This warranty does not include damage to the product resulting from accident or misuse. If the product should become defective within the warranty period, we will repair it or elect to replace it free of charge. We will return your product, transportation charges prepaid, provided it is delivered prepaid to any Black & Decker Company-Owned or Authorized Household Appliance Service Center.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province. Answers to any questions regarding warranty or service locations may be obtained by calling Consumer Assistance and Information toll free: 1-800-231-9786.

UN AÑO COMPLETO DE GARANTIA

Household Products, Inc. garantiza este producto contra cualquier defecto originado por fallas en los materiales o en la mano de obra por un período de un año a partir de la fecha original de compra. Esta garantía no incluye daños al producto ocasionados por accidentes, mal uso o reparaciones efectuadas por talleres no autorizados. Si el producto resulta con defectos dentro del período de garantía lo repararemos o reemplazaremos conforme sea necesario, sin cargo alguno. Para que esta garantía sea válida debe presentar el producto con su recibo de compra y/o la tarjeta de registro correspondiente. Esta garantía le otorga derechos específicos, y usted podría tener otros que pueden variar en su país. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con una sucursal o centro de servicio Black & Decker más cercano.

GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN

Household Products, Inc. garantit le produit pour un an à compter de la date d'achat, contre tout vice de matière ou de fabrication. La garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident ou une mauvaise utilisation. Advenant le fonctionnement irrégulier du produit dans les délais prescrits, il sera réparé ou remplacé, à notre gré, sans frais. Le produit sera retourné, port payé, s'il a été envoyé, port payé, à un centre de service autorisé Black & Decker.

Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite. Adresser toute question relative à la garantie et au service en communiquant sans frais avec le service à la clientèle au numéro suivant : 1 (800) 231-9786.

* **BLACK&DECKER®** is a trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA

*Marca registrada de The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, E.U.

*Marque de commerce déposée de la société The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, É.-U.

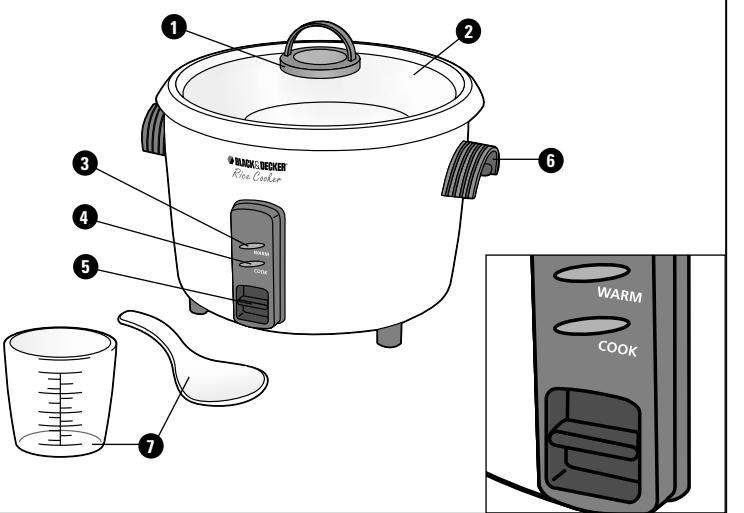


Listed by Underwriters Laboratories, Inc.
Copyright © 1999 Household Products, Inc.
Pub. No. 175015-00-RV01
Printed in People's Republic of China

Enlistado por Underwriters Laboratories, Inc.
Impreso en la República Popular China

Certifié par l'organisme Underwriters Laboratories, Inc.
Imprimé en République populaire de Chine

- Tempered Glass Lid with Vent/Tapa de cristal templado con escape de vapor/Couvercle en verre recuit avec évent
- Cooking Bowl with Water Level Marks/Olla para cocinar con marcas de nivel de agua/Bol de cuistion avec marques pour le niveau d'eau
- Warm Indicator Light/Luz indicadora del ciclo de calentamiento/Témoin de maintien au chaud
- Cook Indicator Light/Luz indicadora del ciclo de cocción/Témoin de cuisson
- "On" Switch/Interruptor de encendido y apagado/Interrupteur
- Cool-Touch Side Handles/Asas térmicas a las castadas/Poignées de coté athermiques
- Measuring Scoop & Spatula/Medidor y espátula/Mesure et spatule



How To Use-English

NOTE: The measuring scoop provided is based on 5-1/2 oz. (150 g) rather than a standard measuring cup of 8 oz. (227 g). The RC400 series can handle 7 scoops of dry rice—16/8 oz. (227 g) cups cooked. The RC500 series can handle 10 scoops of dry rice—24/8 oz. (227 g) cups cooked.

1. Before first use, wash the inner Cooking Bowl, Lid, Measuring Cup and Spatula in warm, soapy water. Rinse and dry well.

2. Before placing the Cooking Bowl into the Cooker, be sure the Heating Plate and outside of the Bowl are clean and dry. Don't let loose rice or particles fall into the Cooker. The Bowl must fit snugly onto the Heating Plate to ensure proper contact for cooking. Place desired amount of rice into the Bowl. Add cold water (See Cooking Guide) up to the exact level indicated on the side of the Bowl. For example, for 4 scoopfuls of uncooked rice, fill with water to the "4" level mark. By adding too much water you may cause the unit to boil over.

3. Taste/hardness will vary depending on the quality/type of rice and length of time it is cooked (see Cooking Guides). For a softer, fluffier rice add a little more water; for firmer, crunchier rice add a little less water. You may need to experiment to suit your taste. Note that brown rice takes longer to cook than white rice and requires more water.

4. Place the Lid on the Rice Cooker. Plug it into a standard electrical outlet. The WARM light will come on. Push the "On" Switch down and the COOK Indicator Light will come on. (A) As the rice expands and cooks, steam will come out of the Vent in the Lid. Do not place the Cooker directly under your cabinets. Slight spattering is normal.

NOTE: Cooking will begin only when the "On" Switch is pushed down and the Cooking Bowl is in position in the unit.

5. When cooking is done, the Cooker will automatically switch to WARM (the WARM Indicator Light will come on) and will continue until the unit is unplugged. Rice can be kept warm for several hours.

COOKING GUIDE - RC550

AMOUNT RICE	AMOUNT WATER	APPROX. COOK TIME	MAKES (8-oz cups/227 g)
FOR WHITE LONG OR MEDIUM GRAIN RICE			
2 half scoops	To 2 mark	15 - 19 minutes	2 - 3 cups
4 scoops	To 4 mark	20 - 22 minutes	8 - 10 cups
6 scoops	To 6 mark	24 - 25 minutes	11 - 12 cups
8 scoops	To 8 mark	30 - 33 minutes	18 - 19 cups
10 scoops	To 10 mark	34 - 40 minutes	21 - 24 cups
FOR BROWN RICE			
2 half scoops	To 2 mark, plus 3/4 cup	32 minutes	2 cups
4 scoops	To 4 mark, plus 3/4 cup	39 minutes	8 cups
6 scoops	To 6 mark, plus 3/4 cup	44 minutes	13-1/2 cups
8 scoops	To 8 mark, plus 3/4 cup	48 - 49 minutes	15 cups
10 scoops	To 10 mark, plus 3/4 cup	51 - 52 minutes	21 cups
FOR WHITE PARBOILED (OR CONVERTED) RICE			
2 half scoops	To 2 mark	18 minutes	2-2/3 cups
4 scoops	To 4 mark	25 minutes	9 cups
6 scoops	To 6 mark	29 minutes	12 cups
8 scoops	To 8 mark	35 - 36 minutes	17 cups
10 scoops	To 10 mark	39 - 40 minutes	21 cups

COOKING GUIDE - RC400

FOR WHITE LONG OR MEDIUM GRAIN RICE			
3 scoops	To 3 mark	22 - 24 minutes	5 - 6 cups
4 scoops	To 4 mark	28 - 29 minutes	8 - 8 1/2 cups
5 scoops	To 5 mark	30 - 34 minutes	10 - 10 1/2 cups
6 scoops	To 6 mark	31 - 38 minutes	11 - 13 cups
7 scoops	To 7 mark	37 - 40 minutes	14-1/2 - 16 cups
FOR BROWN RICE			
3 scoops	To 3 mark, plus 3/4 cup	46 minutes	6 cups
4 scoops	To 4 mark, plus 3/4 cup	48 minutes	9 cups
5 scoops	To 5 mark, plus 3/4 cup	55 minutes	10-1/2 cups
6 scoops	To 6 mark, plus 3/4 cup	57 minutes	14 cups
7 scoops	To 7 mark, plus 3/4 cup	60 - 62 minutes	15 cups
FOR WHITE PARBOILED (OR CONVERTED) RICE			
3 scoops	To 3 mark	28 minutes	7 cups
4 scoops	To 4 mark	33 minutes	9 cups
5 scoops	To 5 mark	40 minutes	12 cups
6 scoops	To 6 mark	41 minutes	14 cups
7 scoops	To 7 mark	45 minutes	16 cups

NOTE: It is not recommended to prepare instant rice or wild rice in these rice cookers.

Como usar-Español

NOTA: El medidor provisto es de 150 grs. (5 1/2 oz.) de capacidad, a diferencia de una taza corriente de 227 grs. (8 oz.). En la olla arrocera del modelo RC400, se pueden preparar hasta 7 medidas de arroz crudo que equivalen a 16 tazas de 227 grs. (8 oz.) de arroz cocido. En la olla arrocera del modelo RC500, se pueden preparar hasta 10 medidas de arroz crudo que equivalen a 24 tazas de 227 grs. (8 oz.) de arroz cocido.

1. Antes de usar la olla arrocera por primera vez, lave la olla para cocinar, la tapa, el medidor y la espátula en agua caliente con jabón. Enjuague y séquelas bien.

2. Antes de colocar la olla para cocinar en su lugar, asegúrese de que tanto el exterior de la olla como la placa calefactora estén limpias y secas. No permita que caiga arroz suelto ni partículas dentro de esta superficie. La olla para cocinar debe de quedar bien ajustada para asegurar que entre en contacto apropiado con la placa calefactora. Agregue la cantidad de arroz deseada dentro de la olla. Vierta agua fría (consulte las guías de cocina) hasta el nivel exacto indicado en el costado de la olla. Por ejemplo, para 4 medidas de arroz crudo, llene con agua la olla hasta el cuarto nivel.

El exceso de agua puede provocar que la unidad rebalse.

CARE & CLEANING

- Always unplug and allow to cool completely before cleaning.
- NEVER place the body of the Cooker in water or other liquid.
- Detach the Cord and clean the body by wiping the inside and outside surfaces with a damp soapy cloth and drying thoroughly.
- If water accidentally gets into the Switch area or onto the Heating Plate, allow to dry thoroughly before using the Cooker.

IMPORTANT:

- When cooking a small quantity of rice, be sure to add the correct amount of water to avoid boiling over. DO NOT keep small amounts of rice warm in the Cooker for extended periods.
- As rice cooks, a thin crust may develop on the bottom of the Bowl. This crust is chewy and many people enjoy eating it. With parboiled and brown rice the crust may be browned on the bottom. The crust can easily be peeled off and discarded, if preferred.
- Use the plastic spatula (or a wooden spoon or paddle) to stir and remove rice—don't use metal utensils that can scratch or dent the cooking Bowl.

NOTA: El ciclo de cocción se iniciará únicamente una vez que se haya oprimido hacia abajo el interruptor de encendido, y se haya colocado la olla debidamente sobre la placa calefactora.

5. Una vez cocido el arroz, la olla automáticamente pasará al ciclo WARM que mantiene caliente el arroz (se iluminará la luz indicadora) y

NOTA: La cocción comienza sólo cuando se abaje el interruptor y cuando el bol de cocción esté en su lugar.

4. Coloque la tapa sobre la olla arrocera.

Enchufela a una toma de corriente standard. La luz indicadora WARM se iluminará. Oprima hacia abajo el interruptor de encendido y se iluminará la luz indicadora COOK. (A) A medida que el arroz se expande y se cocina, el escape de la tapa comienza a emitir vapor. No coloque la olla arrocera directamente debajo de los gabinetes. Es normal que salpique un poco.

NOTA: El ciclo de cocción se iniciará únicamente una vez que se haya oprimido hacia abajo el interruptor de encendido, y se haya colocado la olla debidamente sobre la placa calefactora.

• Use la espátula plástica (o una de madera) para revolver el arroz. No use utensilios metálicos que puedan rayar o marcar la olla para cocinar.

• Cuando prepare una cantidad pequeña de arroz, asegúrese de agregar la cantidad de agua apropiada para que no se rebalte. NO mantenga pocas cantidades de arroz calentándose por mucho tiempo.

• A medida que se cocina el arroz, puede formarse una fina capa de corteza en el fondo de la olla, y hay personas a quienes les gusta la olla arrocera directamente debajo de los gabinetes. Es normal que salpique un poco.

• A medida que se cocina el arroz, puede formarse una fina capa de corteza en el fondo de la olla, y hay personas a quienes les gusta la olla arrocera directamente debajo de los gabinetes. Es normal que salpique un poco.

• A medida que se cocina el arroz, puede formarse una fina capa de corteza en el fondo de la olla, y hay personas a quienes les gusta la olla arrocera directamente debajo de los gabinetes. Es normal que salpique un poco.

• A medida que se cocina el arroz, puede formarse una fina capa de corteza en el fondo de la olla, y hay personas a quienes les gusta la olla arrocera directamente debajo de los gabinetes. Es normal que salpique un poco.

• A medida que se cocina el arroz, puede formarse una fina capa de corteza en el fondo de la olla, y hay personas a quienes les gusta la olla arrocera directamente debajo de los gabinetes. Es normal que salpique un poco.

• A medida que se cocina el arroz, puede formarse una fina capa de corteza en el fondo de la olla, y hay personas a quienes les gusta la olla arrocera directamente debajo de los gabinetes. Es normal que salpique un poco.

• A medida que se cocina el arroz, puede formarse una fina capa de corteza en el fondo de la olla, y hay personas a quienes les gusta la olla arrocera directamente debajo de los gabinetes. Es normal que salpique un poco.

• A medida que se cocina el arroz, puede formarse una fina capa de corteza en el fondo de la olla, y hay personas a quienes les gusta la olla arrocera directamente debajo de los gabinetes. Es normal que salpique un poco.

• A medida que se cocina el arroz, puede formarse una fina capa de corteza en el fondo de la olla, y hay personas a quienes les gusta la olla arrocera directamente debajo de los gabinetes. Es normal que salpique un poco.

• A medida que se cocina el arroz, puede formarse una fina capa de corteza en el fondo de la olla, y hay personas a quienes les gusta la olla arrocera directamente debajo de los gabinetes. Es normal que salpique un poco.

• A medida que se cocina el arroz, puede formarse una fina capa de corteza en el fondo de la olla, y hay personas a quienes les gusta la olla arrocera directamente debajo de los gabinetes. Es normal que salpique un poco.

• A medida que se cocina el arroz, puede formarse una fina capa de corteza en el fondo de la olla, y hay personas a quienes les gusta la olla arrocera directamente debajo de los gabinetes. Es normal que salpique un poco.

• A medida que se cocina el arroz, puede formarse una fina capa de corteza en el fondo de la olla, y hay personas a quienes les gusta la olla arrocera directamente debajo de los gabinetes. Es normal que salpique un poco.

• A medida que se cocina el arroz, puede formarse una fina capa de corteza en el fondo de la olla, y hay personas a quienes les gusta la olla arrocera directamente debajo de los gabinetes. Es normal que salpique un poco.

• A medida que se cocina el arroz, puede formarse una fina capa de corteza en el fondo de la olla, y hay personas a quienes les gusta la olla arrocera directamente debajo de los gabinetes. Es normal que salpique un poco.

• A medida que se cocina el arroz, puede formarse una fina capa de corteza en el fondo de la olla, y hay personas a quienes les gusta la olla arrocera directamente debajo de los gabinetes. Es normal que salpique un poco.

• A medida que se cocina el arroz, puede formarse una fina capa de corteza en el fondo de la olla, y hay personas a quienes les gusta la olla arrocera directamente debajo de los gabinetes. Es normal que salpique un poco.

• A medida que se cocina el arroz, puede formarse una fina capa de corteza en el fondo de la olla, y hay personas a quienes les gusta la olla arrocera directamente debajo de los gabinetes. Es normal que salpique un poco.

• A medida que se cocina el arroz, puede formarse una fina capa de corteza en el fondo de la olla, y hay personas a quienes les gusta la olla arrocera directamente debajo de los gabinetes. Es normal que salpique un poco.

• A medida que se cocina el arroz, puede formarse una fina capa de corteza en el fondo de la olla, y hay personas a quienes les gusta la olla arrocera directamente debajo de los gabinetes. Es normal que salpique un poco.

• A medida que se cocina el arroz, puede formarse una fina capa de corteza en el fondo de la olla, y hay personas a quienes les gusta la olla arrocera directamente debajo de los gabinetes. Es normal que salpique un poco.

• A medida que se cocina el arroz, puede formarse una fina capa de corteza en el fondo de la olla, y hay personas a quienes les gusta la olla arrocera directamente debajo de los gabinetes. Es normal que salpique un poco.

• A medida que se cocina el arroz, puede formarse una fina capa de corteza en el fondo de la olla, y hay personas a quienes les gusta la olla arrocera directamente debajo de los gabinetes. Es normal que salpique un poco.

• A medida que se cocina el arroz, puede formarse una fina capa de corteza en el fondo de la olla, y hay personas a quienes les gusta la olla arrocera directamente debajo de los gabinetes. Es normal que salpique un poco.

• A medida que se cocina el arroz, puede formarse una fina capa de corteza en el fondo de la olla, y hay personas a quienes les gusta la olla arrocera directamente debajo de los gabinetes. Es normal que salpique un poco.

• A medida que se cocina el arroz, puede formarse una fina capa de corteza en el fondo de la olla, y hay personas a quienes les gusta la olla arrocera directamente debajo de los gabinetes. Es normal que salpique un poco.

• A medida que se cocina el arroz, puede formarse una fina capa de corteza en el fondo de la olla, y hay personas a quienes les gusta la olla arrocera directamente debajo de los gabinetes. Es normal que salpique un poco.

• A medida que se cocina el arroz, puede formarse una fina capa de corteza en el fondo de la olla, y hay personas a quienes les gusta la olla arrocera directamente debajo de los gabinetes. Es normal que salpique un poco.

• A medida que se cocina el arroz, puede formarse una fina capa de corteza en el fondo de la olla, y hay personas a quienes les gusta la olla arrocera directamente debajo de los gabinetes. Es normal que salpique un poco.

• A medida que se cocina el arroz, puede formarse una fina capa de corteza en el fondo de la olla, y hay personas a quienes les gusta la olla arrocera directamente debajo de los gabinetes. Es normal que salpique un poco.</p